

Reg. reg. 30 luglio 2013, n. 8 ⁽¹⁾.

Disposizioni attuative per l'esercizio delle attività di ittiturismo e pescaturismo di cui all'[art. 6 della legge regionale 30 aprile 2009, n. 15](#) e s.m.i.

(1) Pubblicato nel B.U. Calabria 1° agosto 2013, n. 15, S.S. 5 agosto 2013, n. 1.

LA GIUNTA REGIONALE

ha approvato

IL PRESIDENTE DELLA GIUNTA REGIONALE

emana

il seguente regolamento:

**DISPOSIZIONI ATTUATIVE PER L'ESERCIZIO DELLE ATTIVITÀ DI
ITTITURISMO E PESCATURISMO**

di cui all'[art. 6, della legge regionale n. 15 del 30 aprile 2009](#) e s.m.i.

TITOLO I

Parte generale

Articolo 1 *Finalità.*

Il presente atto contiene le disposizioni attuative per l'esercizio delle attività di ittiturismo e pescaturismo, ai sensi dell'[art. 6, della legge regionale 30 aprile 2009, n. 15](#) e s.m.i. (Norme per l'esercizio delle attività di pescaturismo ed ittiturismo).

In armonia con quanto previsto dall'[articolo 1 della legge regionale n. 15/2009](#) e s.m.i., l'attività di ittiturismo e pescaturismo è disciplinata con il fine di contribuire a tutelare, qualificare e valorizzare le risorse e le attività della pesca e dell'acquacoltura, favorire la diversificazione dell'attività degli operatori della pesca e dell'acquacoltura, nonché per conservare le tradizioni culturali e gastronomiche del settore della pesca.

Articolo 2 *Uso della denominazione "Ittiturismo" e "Pescaturismo".*

L'uso della denominazione "Ittiturismo", "Pescaturismo" e dei termini attributivi derivati sono riservati esclusivamente alle attività svolte ai sensi della [legge regionale 15/2009](#).

Ai sensi dell'[art. 2 della L.R. n. 15/2009](#) e s.m.i., le diciture "imprenditore ittiturismo", "aziende itturistiche", "ittiturismo", "imprenditore del pescaturismo", "aziende di pescaturismo", "pescaturismo" possono essere utilizzate esclusivamente da imprenditori ittici di cui all'[art. 4 del D.Lgs. 9 gennaio 2012, n. 4](#).

Nelle aziende itturistiche e del pescaturismo deve essere esposta, in maniera ben visibile, l'autorizzazione comunale, sanitaria e le tariffe praticate. All'esterno delle aziende deve essere esposta una targa riportante il logo regionale dell'ittiturismo e del pescaturismo e la simbologia e/o la dicitura inerenti le attività autorizzate.

Per il soggiorno in azienda la dicitura autorizzata è: "alloggio ittiturismo".

Per la somministrazione di pasti e bevande l'unica dicitura autorizzata è: "ristoro ittiturismo" o "ristoro di pescaturismo".

È vietato l'utilizzo di qualunque altra denominazione.

Articolo 3 *Simbologia e logo.*

Gli operatori autorizzati all'esercizio delle attività di "ittiturismo" e "pescaturismo" devono esporre la targa identificativa con dimensioni 100 cm di altezza e 70 cm di larghezza con supporto in legno di colore naturale, riportante il logo della Regione, la dicitura "Ittiturismo Regione Calabria - Provincia di _____" o "Pescaturismo Regione Calabria - Provincia di _____", la denominazione dell'azienda e l'eventuale logo aziendale, il numero della licenza di pesca, il nome, il numero di targa e il numero UE dell'imbarcazione, i servizi offerti.

Nelle aziende di acquacoltura i dati relativi all'imbarcazione sono sostituiti con il numero UE aziendale.

Articolo 4 *Definizioni, attività ed iniziative consentite.*

1. Ai sensi dell'[art. 59-quater, del decreto-legge 22 giugno 2012, n. 83](#), convertito con [legge 7 agosto 2012, n. 134](#), per ittiturismo si intende l'attività esercitata dagli imprenditori ittici di cui all'[art. 4 del D.Lgs. 9 gennaio 2012, n. 4](#), singoli o associati, attraverso l'utilizzo della propria abitazione o di strutture nella disponibilità dell'imprenditore ittico stesso.

L'attività di ittiturismo è da intendersi connessa a quella principale per gli esercenti l'acquacoltura mentre rientra nell'attività principale per gli esercenti la pesca professionale.

1.1 In conformità all'[art. 2 del D.Lgs. n. 4/2012](#), nell'ambito dell'ittiturismo si possono esercitare una o più delle seguenti attività:

- a) preparazione e somministrazione di pasti e bevande per la consumazione in locali, ambienti o in spazi aperti appositamente allestiti e attrezzati nella disponibilità dell'imprenditore ittico;
- b) organizzazione di degustazioni di prodotti aziendali;

- c) organizzazione di attività didattiche e ricreative, rivolte in particolare alle scuole, con lezioni tenute dai pescatori finalizzate alla valorizzazione degli aspetti socio-culturali delle attività del settore e alla conoscenza dell'ecosistema marino;
- d) ospitalità in adeguati alloggi nella disponibilità dell'imprenditore ittico;
- e) ospitalità in altri locali o ambienti appositamente allestiti e attrezzati nella disponibilità dell'imprenditore ittico;
- f) vendita dei prodotti della pesca, anche lavorati e trasformati;
- g) allestimento di piccoli musei della pesca, gestiti direttamente dai pescatori o loro cooperative.

1.2 L'attività di ittiturismo è esercitata dall'imprenditore ittico, anche avvalendosi di personale regolarmente inquadrato ai sensi della normativa vigente.

1.3 La denominazione di "ittiturismo", nonché i riferimenti alle aziende o agli operatori che esercitano tale attività, è riservata esclusivamente ai soggetti che hanno presentato la Segnalazione Certificata di Inizio Attività (S.C.I.A.) di cui al successivo [articolo 17](#);

2. Per "pescaturismo", ai sensi dell'[art. 59-quater, del decreto legge 22 giugno 2012, n. 83](#), convertito con [legge 7 agosto 2012, n. 134](#), si intendono le attività intraprese dall'armatore singolo, impresa o cooperativa di nave da pesca costiera locale o ravvicinata, che imbarca sulla propria unità persone diverse dall'equipaggio per lo svolgimento di attività turistico-ricreative.

2.1 In conformità all'[art. 2 del D.Lgs. n. 4/2012](#), nell'ambito del pescaturismo sono consentiti:

- a) la navigazione costiera ravvicinata, fino al limite delle venti miglia, con illustrazione delle caratteristiche ambientali, biologiche, morfologiche e storico-culturali del mare e delle coste;
- b) lo svolgimento di attività dimostrative di pesca, mediante l'impiego esclusivo di reti ed attrezzi da posta;
- c) lo svolgimento, a bordo o a terra in spazi dedicati situati all'interno o in prossimità di porti e approdi, di iniziative didattico-informative sui prodotti ittici e sui sistemi di pesca locali;
- d) l'attuazione di attività ricreative, ludiche, sportive, ristorazione a bordo o a terra;
- e) organizzazione di degustazioni di prodotti aziendali;
- f) altre iniziative comunque finalizzate ad accrescere e valorizzare la cultura del mare e la conoscenza dei prodotti della pesca;
- g) lo svolgimento di attività pratica della piccola pesca mediante l'impiego degli attrezzi da piccola pesca previsti dal successivo [articolo 7](#), comma 2.1.

TITOLO II

Modalità e requisiti per lo svolgimento delle attività di ittiturismo e pescaturismo

Articolo 5 *Rapporto di prevalenza e connessione.*

1. Ai sensi dell'[art. 5, della L.R. n. 15/2009](#), il rapporto di connessione tra le attività di ittiturismo e l'attività principale di acquacoltura è soddisfatto quando le giornate

lavorative dedicate alle attività di acquacoltura risultano superiori rispetto a quelle dedicate alle attività di ittiturismo;

a. I parametri di riferimento per il calcolo delle giornate lavorative dedicate all'attività principale e all'attività di ittiturismo, finalizzato alla verifica del rispetto del rapporto di connessione, sono riportati nell'allegato 1 al presente documento "Elementi di calcolo per la verifica del rispetto del rapporto di connessione tra attività principale di acquacoltura ed ittiturismo".

b. La connessione dell'attività di ittiturismo con l'attività principale deve essere dimostrata dall'imprenditore ittico nell'ambito del Piano Aziendale di Attività di cui al successivo [articolo 6](#), il quale deve contenere la stima delle giornate lavorative occorrenti per le attività di acquacoltura e per l'espletamento delle diverse attività di cui al precedente [art. 4](#). Dal Piano Aziendale di Attività deve risultare che le giornate lavorative dedicate all'attività principale sono superiori a quelle dedicate alle attività di ittiturismo.

c. Nel caso in cui l'attività di ittiturismo consista esclusivamente nella somministrazione di pasti e bevande per un numero di ospiti non superiore a 10 ed il numero massimo di giornate d'apertura sia inferiore al numero delle giornate lavorative riportate rispettivamente in tabella B (per attività di acquacoltura) dell'allegato 1 al presente documento, il rapporto di connessione si considera automaticamente soddisfatto.

2. Ai sensi dell'[art. 5, della L.R. n. 15/2009](#), il rapporto di prevalenza tra le attività di ittiturismo/pescaturismo e l'attività principale di imprenditore ittico è soddisfatto quando i pasti somministrati sono ottenuti per oltre il 60 per cento con prodotti di aziende ittiche o agricole calabresi, di cui almeno il 50 per cento provenienti dalla propria impresa ittica o, nel limite di un quarto del totale dei prodotti somministrati, da cooperative o consorzi di imprese ittiche operanti in ambito locale di cui l'impresa medesima faccia parte.

Articolo 6 Piano Aziendale di Attività.

1. L'imprenditore ittico che intende svolgere l'attività di ittiturismo e pescaturismo deve presentare uno specifico Piano Aziendale di Attività, redatto da professionista abilitato, dal quale, tra l'altro, deve risultare soddisfatto il requisito di prevalenza e di connessione, per l'acquacoltura, di cui all'[articolo 5](#) ed il rispetto dei limiti di cui al successivo [articolo 10](#).

2. Il Piano Aziendale di Attività contiene l'analisi dell'attività principale dell'imprenditore ittico e l'analisi di previsione dell'attività di ittiturismo e pescaturismo. In particolare deve essere riportato quanto segue

- a) per quanto riguarda l'attività di pesca:
- con riferimento ad ogni imbarcazione dell'impresa:
- i dati identificativi e tecnici delle imbarcazioni;
 - il/i sistema/i di pesca autorizzato/i nella/e licenza/e di pesca;
 - il sistema di pesca prevalente;
 - una stima del quantitativo di prodotto giornaliero sbarcato;
 - il numero di persone facenti parte dell'equipaggio da rilevare dal Ruolino di Equipaggio, e l'indicazione del rispettivo inquadramento contrattuale o previdenziale;

- elenco delle strutture (fabbricati, attrezzature e risorse) normalmente impiegate per l'attività di pesca;
 - b) per quanto riguarda l'attività principale di acquacoltura:
 - i dati identificativi e tecnici dell'impianto (tra cui la potenzialità produttiva dell'impianto e la produzione media delle varie specie allevate);
 - il sistema di allevamento e le specie allevate;
 - l'ubicazione dell'impianto;
 - le autorizzazioni connesse all'esercizio dell'impianto (ad es. concessione spazio acqueo);
 - i quantitativi annui di prodotto;
 - il numero delle persone impiegate nell'impianto e l'indicazione del rispettivo inquadramento contrattuale;
 - elenco delle strutture (fabbricati, attrezzature e risorse) normalmente impiegate per l'attività di acquacoltura;
 - c) per quanto riguarda l'analisi di previsione dell'attività di ittiturismo:
 - la descrizione della tipologia di attività che si intendono esercitare nell'ambito dell'esercizio dell'ittiturismo, esplicitando, a seconda dei casi, il numero di posti letto, il numero di pasti da somministrare, ecc.;
 - Il numero di giornate annue che si prevede di dedicare a ciascuna attività prevista;
 - gli eventuali accordi con aziende ittiche o agricole calabresi per la fornitura dei prodotti utilizzati per la preparazione dei pasti;
 - l'ubicazione e le caratteristiche delle strutture nella disponibilità dell'imprenditore ittico da impiegare per lo svolgimento delle attività di ittiturismo, nel rispetto di quanto previsto al successivo [articolo 7](#);
 - il numero di persone da impiegare per l'attività programmata con l'indicazione del rispettivo inquadramento contrattuale;
 - le tariffe che si intendono applicare per le attività di ospitalità in camere e/o alloggi;
 - la descrizione delle modalità di apertura dell'ittiturismo con riferimento all'[art. 15](#) delle presenti disposizioni.
 - d) per quanto riguarda l'analisi di previsione dell'attività di pescaturismo:
 - la descrizione della tipologia di attività che si intendono esercitare nell'ambito dell'esercizio del pescaturismo;
 - il numero di giornate annue che si prevede di dedicare a ciascuna attività prevista;
 - gli eventuali accordi con aziende ittiche, ittituristiche o agricole calabresi per la fornitura dei prodotti utilizzati per la preparazione dei pasti;
 - l'ubicazione e le caratteristiche del natante nella disponibilità dell'imprenditore ittico da impiegare per lo svolgimento delle attività di pescaturismo, nel rispetto di quanto previsto al successivo [articolo 7](#);
 - il numero di persone da impiegare per l'attività programmata con l'indicazione del rispettivo inquadramento contrattuale;
 - le tariffe che si intendono applicare per le attività di pescaturismo;
 - la descrizione delle modalità di apertura del pescaturismo con riferimento all'[art. 15](#) delle presenti disposizioni.
-

Articolo 7 *Strutture e aree destinate all'attività di Ittiturismo e Pescaturismo.*

1. Ittiturismo

1.1 Per l'esercizio dell'attività di ittiturismo possono essere utilizzati, purché nella disponibilità dell'imprenditore ittico a titolo di proprietà, usufrutto, concessione, affitto o altre forme d'uso:

- a) l'abitazione principale dell'imprenditore ittico o, nel caso di persona giuridica, l'abitazione del/i socio/i;
- b) locali diversi dall'abitazione, ivi compresi magazzini e tettoie per il ricovero/riparo di attrezzi da pesca, spazi aperti;
- c) imbarcazioni e strutture galleggianti in mare previa valutazione della competente Autorità Marittima;
- d) nel caso di impianto di acquacoltura in acque interne, l'abitazione principale dell'imprenditore ittico o, nel caso di persona giuridica, l'abitazione del/i socio/i, e/o locali diversi dall'abitazione, ivi compresi magazzini e tettoie per il ricovero/riparo di attrezzi da pesca, spazi aperti, purché compresi nel perimetro aziendale.

1.2 Come previsto al comma 5 dell'*art. 2 della L.R. n. 15/2009*, le disposizioni urbanistico-edilizie e igienico-sanitarie previste per l'attività agrituristica (*art. 7, comma 8, L.R. 30 aprile 2009, n. 14*) si applicano anche all'attività ittivistica oltre alle disposizioni di cui all'*art. 19, commi 2 e 3 del Testo Unico delle disposizioni legislative e regolamentari in materia di edilizia, approvato con D.P.R. 6 giugno 2001, n. 380*, nonché all'*art. 24, comma 2, della L. 5 febbraio 1992, n. 104*, relativamente all'utilizzo di opere provvisorie per l'accessibilità e il superamento delle barriere architettoniche.

1.3 Sono consentiti piccoli ampliamenti, e comunque contenuti nella misura massima del 10% della superficie degli ambienti dedicati all'attività ittivistica e del pescaturismo, connessi ad esigenze igienico-sanitarie o tecnologico-funzionali nel rispetto e nei limiti delle previsioni stabilite nei vigenti strumenti urbanistici comunali.

1.4 Le verifiche sugli immobili per l'accertamento e il mantenimento dei requisiti di cui alle lettere a), b) e d) spettano al Comune competente per territorio.

2. Pescaturismo

2.1 Per l'esercizio dell'attività di pescaturismo, l'imprenditore ittico, in forma singola, associata o societaria, utilizza, ai sensi dell'*art. 19 D.M. 26 luglio 1995* per come modificato dal *D.M. 13 aprile 1999, n. 293*, in qualità di proprietario e/o armatore:

a) navi esercenti la piccola pesca professionale (non superiori a 10 Tonnellate di Stazza Lorda (TLS) abilitata esclusivamente ad uno o più dei seguenti sistemi:

- 1) attrezzi da posta;
- 2) ferrettare;
- 3) palangari;
- 4) lenze;
- 5) arpioni.

b) navi esercenti la pesca professionale a traino i cui sistemi, previa rinuncia agli stessi, siano stati sbarcati e sigillati, prima dell'inizio dell'attività di pescaturismo, dalla locale autorità marittima a seguito del rilascio di attestazione provvisoria da parte del capo del compartimento marittimo del luogo di iscrizione dell'unità da pesca interessata.

2.2 Le navi destinate all'esercizio dell'attività di pescaturismo devono essere provviste del materiale sanitario indicato nelle istruzioni annesse alle vigenti disposizioni nazionali in materia di medicinali di oggetti di medicatura e di utensili di cui devono essere provviste le navi da pesca.

2.3 I mezzi di salvataggio da sistemare a bordo delle unità da pesca, autorizzate all'esercizio della pescaturismo, sono quelli indicati dal *D.M. 5 agosto 2002, n. 218* come modificato dal *D.M. 26 luglio 2004, n. 231*; gli stessi dovranno comunque essere sufficienti per tutte le persone a bordo.

a) Per l'imbarco di minori di anni 14, le unità devono essere dotate di mezzi di salvataggio individuali per bambini.

b) Per le esigenze delle persone imbarcate, ove non previsto dalle pertinenti disposizioni del regolamento di sicurezza per la pesca, le unità autorizzate alla pescaturismo devono essere dotate di apparato radiotelefonico VHF, anche di tipo portatile.

c) Le unità, per essere autorizzate nel periodo 1° novembre-30 marzo, devono essere dotate di sistemazioni, anche amovibili, per il ricovero al coperto delle persone imbarcate.

d) Quando l'attività di pescaturismo è effettuata utilizzando gli attrezzi da piccola pesca, l'armatore ne cura la sistemazione in maniera che non rechino intralcio al normale svolgimento dell'attività di bordo durante la navigazione.

Articolo 8 *Interventi per il recupero del patrimonio edilizio ai fini Ittitoristici e del pescaturismo.*

Gli interventi di manutenzione straordinaria, restauro e risanamento conservativo, ristrutturazione edilizia dei locali da adibire ad attività ittitoristica e a supporto di quella del pescaturismo devono conservare gli elementi architettonici tipici della zona, in conformità alle previsioni della strumentazione urbanistica comunale e fatte salve le specifiche autorizzazioni paesistiche ambientali di cui alla normativa vigente. Devono essere impiegati materiali tradizionali ed essere adottate tipologie edilizie tradizionali e tipiche della zona salvo documentata difficoltà tecnica e compatibilmente con la normativa edilizia e igienico sanitaria.

Gli interventi sul patrimonio edilizio esistente da utilizzare nell'attività "ittitoristica" a supporto di quella del pescaturismo dovranno essere attuati con le modalità e secondo quanto previsto nelle norme tecniche di zona contenute nel Piano Strutturale Comunale vigente nonché dal Regolamento edilizio del comune interessato all'intervento e nel rispetto di Leggi nazionali e regionali vigenti in materia igienico/edilizia.

I criteri di intervento e di utilizzo delle strutture edilizie sono validi indipendentemente dal fatto che l'ubicazione fisica delle medesime sia del tipo accorpato o sparso, purché esse dimostrino di essere realmente e complessivamente inserite a formare un'unica azienda e siano funzionali all'esercizio di tutte le attività previste dal Piano aziendale di attività.

Articolo 9 *Norme igienico sanitarie.*

1. L'ittiturismo non è equiparato ad attività commerciali di ristorazione, affittacamere, albergo e campeggio.

A. I locali destinati ad ittiturismo devono possedere le caratteristiche strutturali ed igienico edilizie previste per le case di civile abitazione (altezza, superficie, superficie-finestrata).

Ai fini delle utilizzazione ittituristica è consentito derogare ai limiti di altezza e di superficie aero-illuminante previsti dalle norme di cui sopra, purché vengano garantite condizioni strutturali ed igienico sanitarie considerate sufficienti in fase di accertamento da parte dell'autorità sanitaria, che comunque dovrà valutare l'assenza di cause di insalubrità.

I servizi igienico-sanitari annessi alla camera da letto possono comunicare direttamente con le stesse, se ventilati naturalmente devono essere forniti di un'apertura all'esterno di misura non inferiore a 0,50 mq per assicurare il ricambio dell'aria.

Nel caso di bagni ciechi l'aspirazione meccanica deve garantire un sufficiente ricambio d'aria. I servizi devono essere completi di lavabo, vasca o doccia, tazza e bidet munito di erogatore d'acqua a getto e devono essere almeno uno ogni sei posti letto. Avere pareti rivestite fino ad un'altezza non inferiore a 1,50 m e pavimenti in materiale liscio, lavabile ed impermeabile.

I servizi igienici devono essere separati, mediante parete fissa, da ogni altro ambiente ed è vietato metterli in comunicazione diretta con locali di abitazione (cucina, soggiorno, sala pranzo, ecc.); essi devono avere accesso da corridoi e da disimpegni oppure essere separati mediante un antibagno della superficie minima di 1 mq.

La dotazione minima delle stanze per l'arredamento deve prevedere a persona un letto e una sedia, mentre in ogni stanza ci deve essere almeno un armadio, un tavolino e un cestino di rifiuti.

La superficie minima delle unità abitative è di 24 mq. Per unità abitative si intendono quelle attrezzate per il pernottamento ed il soggiorno, dotate di servizi igienici e di servizio di cucina, anche con angolo cottura.

Eventuali autorizzazioni o concessioni necessarie per interventi di restauro, ristrutturazione o adeguamento degli edifici destinati ad attività ittituristiche non sono soggette ad oneri di rilascio e di urbanizzazione, purché gli interessati si obblighino con il comune a non cedere la proprietà dell'immobile per un periodo di almeno dieci anni dal rilascio della concessione medesima.

Ai fini del superamento e dell'eliminazione delle barriere architettoniche, si applica quanto previsto all'[art. 7, comma 8 della legge regionale n. 14/2009](#). È concessa deroga per i locali di alloggio ove la capacità ricettiva non supera i dieci posti letto e per i locali ristoro con meno di dieci posti tavola per pranzo.

B. I locali adibiti a servizi igienici non comunicano direttamente con i locali adibiti a produzione, preparazione, confezionamento, somministrazione e vendita di alimenti e bevande e sono dotati di:

- a) pareti e pavimenti disinfettabili;
- b) fornitura di acqua potabile, calda e fredda;
- c) lavelli provvisti di comando non manuale, distributori automatici di sapone e di asciugamani non riutilizzabili dopo l'uso.

In relazione alla tipologia di attività svolta sono previsti almeno:

- a) servizi igienici funzionali alla sala di ristorazione ad uso degli avventori;
- b) servizi igienici funzionali al locale cucina in uso agli operatori alimentari.

Qualora tali servizi non fossero muniti di finestratura di almeno 50x50 cm dovranno avere la porta che si apre verso l'esterno ed essere muniti di chiusura con chiave universale.

Il numero dei servizi igienici composto da bagno ed antibagno dovrà essere proporzionato al numero di posti a sedere con un minimo di 1 servizio igienico previsto fino a 25 posti ed un minimo di 2 servizi igienici dei quali uno per i disabili, per un numero di posti superiore a 25.

I servizi di cui sopra, possono identificarsi con quelli delle camere solo nel caso in cui si somministrino pasti unicamente agli ospiti alloggiati e che queste siano ragionevolmente vicini alla sala da pranzo.

In caso di ristorazione rivolta anche ad ospiti non alloggiati, è necessaria la predisposizione di specifici servizi igienici.

Il servizio igienico completo riservato al personale di cucina, vendita, produzione e trasformazione può anche essere non adiacente alla cucina medesima purché compreso nell'ambito degli edifici dell'azienda. Le finestre dei servizi igienici devono essere protette da dispositivi contro gli insetti.

Nel caso invece di semplice somministrazione di spuntini potrà essere posto a disposizione del pubblico il servizio igienico familiare.

C. Dovrà essere garantito all'interno dell'attività itturistica il rifornimento di acqua potabile destinata al consumo umano rispondente ai parametri individuati dalla normativa vigente.

D. L'approvvigionamento di carni e di prodotti alimentari non prodotti in azienda, è tale che essi devono provenire esclusivamente da imprenditori ittici, agricoli, commerciali o da impianti, stabilimenti, laboratori, etc. riconosciuti e autorizzati. Tale provenienza dovrà essere documentata mediante etichettatura apposta sulla singola confezione o mediante documento commerciale di trasporto o fattura commerciale, da conservarsi almeno fino ad esaurimento della relativa confezione.

E. La congelazione/scongelazione degli alimenti per i quali è necessario o previsto lo stato di refrigerazione, congelamento o surgelazione, deve prevedere il mantenimento in celle o armadi frigoriferi di capacità adeguata e alle temperature previste per la conservazione differenziata delle diverse tipologie di alimenti (prodotti ittici, vegetali, carni bianche, carni rosse, prodotti sfusi o confezionati, materia prima cruda o alimenti cotti, selvaggina sottopenna e/o sottopelo, etc.).

È consentito alle aziende itturistiche il congelamento dei propri prodotti, di origine animale e vegetale, destinati alla preparazione di cibi da somministrare.

L'attività di congelamento di prodotti alimentari di origine animale e vegetale, intesa come modalità di conservazione di alimenti mediante l'impiego del freddo, è consentita a condizione che:

a) il piano di autocontrollo aziendale preveda una specifica procedura di congelazione e scongelamento con riferimenti alle buone pratiche di gestione della stessa;

b) l'ittiturismo sia dotato di attrezzature specificatamente dedicate che garantiscono il raggiungimento della temperatura di congelazione (indicativamente -18°C a cuore del prodotto in circa quattro ore) e il mantenimento almeno a -15°C in armadi o celle apposite collocate in locali di cui alla S.C.I.A.;

c) sia oggetto di notifica ai sensi del Reg. (CE) n. 852/2004 al Dipartimento di Prevenzione della ASP competente;

d) gli alimenti congelati siano protetti tramite confezionamento con materiale appropriato quale sacchetti, film plastici, contenitori, ecc. il cui uso è consentito per gli alimenti; le confezioni riportino almeno la denominazione del prodotto, la data di congelazione, la provenienza;

e) Indicativamente vengano rispettati i seguenti tempi di conservazione:

- 1) carni: bovine 9 mesi, suine 4 mesi, vitello 6 mesi; pollame 6 mesi, coniglio 4 mesi
- 2) frattaglie: 3 mesi
- 3) pesci molluschi crostacei: 2 mesi
- 4) ortaggi, legumi: 12 mesi
- 5) pasta fresca: 2 mesi
- 6) dolci cotti: 3-4 mesi

Della facoltà di congelazione dei prodotti deve farsi esplicita menzione nella autorizzazione sanitaria.

L'utilizzo di alimenti congelati nella preparazione dei pasti deve essere espressamente indicato nel menù.

F. L'attività di confezionamento sottovuoto è consentita a condizione che:

- a) vi siano le attrezzature idonee;
- b) il piano di autocontrollo aziendale preveda una specifica procedura;
- c) i prodotti alimentari siano confezionati con materiale appropriato consentito per gli alimenti e riportanti sulla confezione almeno la denominazione del prodotto, la data di confezionamento e la provenienza;
- d) sia oggetto di notifica ai sensi del Reg. (CE) n. 852/2004 al Dipartimento di Prevenzione della ASP competente.

G. I locali destinati alla cucina vengono differenziati come di seguito indicato.

Nell'azienda ittituristica in cui è consentita la preparazione e somministrazione di pasti per un massimo di 10 posti a tavola riservati agli ospiti, il locale cucina coincide con la cucina domestica. La cucina domestica dovrà comunque possedere i requisiti previsti dalle disposizioni contenute nella normativa vigente e nei regolamenti edilizi e di igiene per i locali ad uso abitativo; dovranno essere previsti idonei dispositivi atti ad evitare presenza di roditori e di altri animali e insetti.

L'azienda ittituristica in cui è consentita attività di preparazione e somministrazione di pasti per un numero superiore a 10 posti a tavola dovrà essere dotata di specifico locale cucina rapportato al numero di pasti preparati, ben areato e illuminato, in possesso dei requisiti specifici previsti dal presente regolamento.

In quest'ultimo caso le attività di produzione, preparazione, confezionamento e somministrazione di alimenti, compresi i prodotti da forno a base di cereali e le bevande, sono soggette al rilascio della apposita autorizzazione sanitaria. In relazione alla contenuta quantità di prodotto, alla semplicità organizzativa della produzione e alla breve durata del periodo di lavorazione è consentito eseguire alcune trasformazioni alimentari nella cucina ove le dimensioni della stessa lo permettano.

Il locale cucina non può essere utilizzato come ambiente per la somministrazione dei pasti né per l'esposizione e vendita dei prodotti dell'azienda e deve presentare i seguenti requisiti:

- altezza 2,70 m; superficie non inferiore a 12 mq e comunque correlata al numero dei clienti;
- le pareti devono essere piastrellate, rivestite con materiali consentiti o finemente intonacate e pitturate con vernici lavabili (epossidiche) sino a due metri;
- il pavimento deve essere ben connesso, lavabile, disinfettabile e inclinato verso il tombino a sifone;
- la superficie fenestrata deve essere non inferiore ad 1/8 rispetto alla superficie del pavimento;
- il soffitto deve essere tale che non permetta attecchimento di muffe e caduta di polvere;
- finestre e porte devono essere protette da dispositivi contro gli insetti ed i roditori;

- il lavello deve essere fornito di erogatore d'acqua a comando non manuale né a gomito;
- distributore di sapone e asciugamani a perdere,
- contenitore per rifiuti con comando a pedale;
- cappa sovrastante il punto cottura fornito di aspiratore meccanico;
- tavoli da lavoro con superficie lavabile e armadietti chiusi;
- lavastoviglie, anche di tipo non industriale, qualora siano previsti nel locale somministrazione pasti per più di 20 posti a sedere.

Nell'ipotesi di semplice somministrazione di spuntini e bevande, che escluda attività di cottura, è consentito ricavare, per la sola preparazione degli stessi, anche nella stessa cucina familiare, un settore con piano di lavoro lavabile e disinfettabile.

I locali adibiti al consumo dei pasti sono normalmente ricavati nella casa di abitazione o in annessi rustici e devono essere dotati di tavoli in materiale facilmente lavabili, vetrine ed esposizioni chiuse e refrigerate se utilizzate per alimenti deperibili; arredi vari di facile pulizia.

La superficie minima di somministrazione è pari a 1,25 mq per posto a sedere. Nel caso in cui le altezze o le finestrate, tenuto conto della ruralità delle costruzioni, non siano sufficienti ad assicurare una adeguata areazione, può essere prescritta l'adozione di sistemi meccanici per il ricambio dell'aria.

H. L'utilizzo delle cucine per la produzione di alimenti è limitata ai casi di seguito indicati.

Per la produzione di un quantitativo settimanale non superiore a 50 chilogrammi per ciascun prodotto proveniente da produzione aziendale, è consentito l'uso della cucina, in possesso dei requisiti di cui sopra.

Le lavorazioni dovranno essere svolte rigorosamente in tempi separati tra di loro e dalla preparazione e cottura dei pasti.

Ogni ciclo di preparazione dovrà essere preceduto e seguito da accurato lavaggio e disinfezione delle superfici, suppellettile ed altra attrezzatura utilizzata.

Gli alimenti possono essere destinati esclusivamente alla somministrazione e alla vendita diretta al consumatore finale.

I. I laboratori per la lavorazione di alimenti presentano i limiti di seguito indicati.

La preparazione di quantitativi superiori a 50 kg/settimana e/o la loro cessione a terzi per la successiva commercializzazione in ambito locale può essere effettuata esclusivamente in appositi locali diversi dalla cucina e individuati in planimetria unita alla S.C.I.A. o già autorizzati ai sensi della normativa vigente.

Più preparazioni possono avvenire in un unico locale purché effettuate in tempi separati.

Ogni ciclo di preparazione dovrà essere preceduto e seguito da accurato lavaggio e disinfezione delle superfici, suppellettili ed altra attrezzatura utilizzata.

J. Il sistema di autocontrollo igienico-sanitario viene applicato regolarmente come di seguito indicato.

Per piano di autocontrollo si intende l'insieme delle procedure permanenti basate sui principi del sistema HACCP predisposte per iscritto, attuate, mantenute e aggiornate dal titolare dell'attività o suo delegato ai sensi dell'art. 5 del Regolamento (CE) n. 853/2004 e della Delib.G.R. 2 febbraio 2012, n. 28.

Le procedure se correttamente applicate consentono di tenere sotto controllo il processo produttivo.

Per procedura si intende il documento scritto, controfirmato dal responsabile, che ne definisce lo scopo e le finalità, l'applicazione, le azioni correttive, la registrazione e la verifica dell'efficacia.

Il Piano di autocontrollo deve comprendere almeno le seguenti procedure:

- a) pulizia e disinfezione;
- b) disinfestazione/derattizzazione;
- c) formazione del personale;
- d) congelazione/scongellazione degli alimenti (ove effettuata);
- e) confezionamento sottovuoto degli alimenti (ove effettuato);
- f) preparazione di conserve e semi-conserve comprensive dei trattamenti applicati ai fini del controllo dei rischi microbiologici;
- g) igiene e comportamento del personale;
- h) potabilità dell'acqua;
- i) ritiro dal mercato dei prodotti non conformi (ove necessario);
- j) smaltimento sottoprodotti (ove necessario).

Il Piano di autocontrollo deve inoltre consentire la tracciabilità dei prodotti alimentari.

Nelle attività ittitoristiche l'adozione del Manuale di Buona Prassi igienica di categoria approvato ai sensi dei Regolamenti Comunitari è alternativa alla predisposizione del Piano di autocontrollo, fermo restando che dovrà essere mantenuta presso l'ittiturismo idonea documentazione al fine di dimostrarne l'effettiva applicazione.

2. Il pescaturismo non è equiparato ad attività commerciali di ristorazione.

2.1 Le navi destinate al pescaturismo, in cui è prevista la somministrazione di pasti, devono possedere le caratteristiche strutturali ed igieniche necessarie allo svolgimento dell'attività.

- I servizi igienico-sanitari devono essere forniti di un'apertura all'esterno di misura non inferiore a 0,50 mq per assicurare il ricambio dell'aria.
- Nel caso di bagni ciechi l'aspirazione meccanica deve garantire un sufficiente ricambio d'aria.
- I servizi devono essere completi di lavabo e tazza. Muniti di erogatore d'acqua potabile a getto, avere pareti rivestite fino ad un'altezza non inferiore a 1,50 m e pavimenti in materiale liscio, lavabile ed impermeabile.
- I servizi igienici devono essere separati, mediante parete fissa, da ogni altro ambiente ed è vietato metterli in comunicazione diretta con locali adibiti a cucina.

a) Ai fini del superamento e dell'eliminazione delle barriere architettoniche, si applica quanto previsto all'[art. 7 comma 8 della legge regionale n. 14/2009](#). È concessa deroga per i locali di alloggio ove la capacità ricettiva non supera i dieci posti letto e per i locali ristoro con meno di dieci posti tavola per pranzo.

b) Per la somministrazione dei pasti le imprese esercenti il Pescaturismo possono utilizzare anche risorse ittiche fresche non prelevate nell'esercizio diretto della pesca, purché in misura minoritaria rispetto a quelle, e di provenienza circoscritta ad imbarcazioni iscritte nello stesso Compartimento marittimo. Tale provenienza dovrà essere documentata mediante etichettatura apposta sulla singola confezione o mediante documento commerciale di trasporto o fattura commerciale, da conservarsi almeno fino ad esaurimento della relativa confezione. È consentito includere, nella somministrazione dei pasti, purché in misura non prevalente rispetto al prodotto ittico, anche altri alimenti tipici calabresi.

c) La congelazione/scongellazione degli alimenti per i quali è necessario o previsto lo stato di refrigerazione, congelamento o surgelazione, deve prevedere il mantenimento in armadi frigoriferi di capacità adeguata e alle temperature previste per la conservazione differenziata delle diverse tipologie di alimenti (vegetali, carni bianche, carni rosse, prodotti sfusi o confezionati, materia prima cruda o alimenti cotti, etc.).

È consentito alle aziende pescaturistiche il congelamento dei propri prodotti, di origine animale, destinati alla preparazione di cibi da somministrare.

L'attività di congelamento di prodotti alimentari di origine animale, intesa come modalità di conservazione di alimenti mediante l'impiego del freddo, è consentita a condizione che:

a) il piano di autocontrollo aziendale preveda una specifica procedura di congelazione e scongelamento con riferimenti alle buone pratiche di gestione della stessa;

b) il pescaturismo sia dotato di attrezzature specificatamente dedicate che garantiscono il raggiungimento della temperatura di congelazione (indicativamente -18°C a cuore del prodotto in circa quattro ore) e il mantenimento almeno a -15°C in armadi apposite collocate a bordo;

c) sia oggetto di notifica ai sensi del Reg. (CE) n. 852/2004 al Dipartimento di Prevenzione della ASP competente;

d) gli alimenti congelati siano protetti tramite confezionamento con materiale appropriato quale sacchetti, film plastici, contenitori, ecc. il cui uso è consentito per gli alimenti; le confezioni riportino almeno la denominazione del prodotto, la data di congelazione, la provenienza;

e) Indicativamente vengano rispettati i seguenti tempi di conservazione:

- 1) pesci molluschi crostacei: 2 mesi
- 2) ortaggi, legumi: 12 mesi
- 3) pasta fresca: 2 mesi
- 4) dolci cotti: 3-4 mesi.

Della facoltà di congelazione dei prodotti deve farsi esplicita menzione nella autorizzazione sanitaria.

L'utilizzo di alimenti congelati nella preparazione dei pasti deve essere espressamente indicato nel menù.

f) L'attività di confezionamento sottovuoto è consentita a condizione che:

a) vi siano le attrezzature idonee;

b) il piano di autocontrollo aziendale preveda una specifica procedura;

c) i prodotti alimentari siano confezionati con materiale appropriato consentito per gli alimenti e riportanti sulla confezione almeno la denominazione del prodotto, la data di confezionamento e la provenienza;

d) sia oggetto di notifica ai sensi del Reg. (CE) n. 852/2004 al Dipartimento di Prevenzione della ASP competente;

g) I locali destinati alla cucina vengono differenziati come di seguito indicato.

Il locale cucina di norma coincide con la cucina di bordo e dovrà comunque possedere i requisiti previsti dalle disposizioni contenute nella normativa vigente e nei regolamenti di igiene; dovranno essere previsti idonei dispositivi atti ad evitare presenza di roditori e di altri animali e insetti.

Il locale cucina non può essere utilizzato come ambiente per la somministrazione dei pasti né per l'esposizione e vendita dei prodotti dell'azienda e deve presentare i seguenti requisiti:

- muniti di erogatore d'acqua potabile a getto con erogatore d'acqua a comando non manuale né a gomito, avere pareti rivestite fino ad un'altezza non inferiore a 1,50 m e pavimenti in materiale liscio, lavabile ed impermeabile.
- la superficie fenestrata deve essere non inferiore ad 1/8 rispetto alla superficie del pavimento;
- il soffitto deve essere tale che non permetta attecchimento di muffe e caduta di polvere;
- finestre e porte devono essere protette da dispositivi contro gli insetti ed i roditori;
- distributore di sapone e asciugamani a perdere;
- contenitore per rifiuti con comando a pedale;
- cappa sovrastante il punto cottura fornito di aspiratore meccanico;
- tavoli da lavoro con superficie lavabile e armadietti chiusi;

h) Il sistema di autocontrollo igienico-sanitario viene applicato regolarmente come di seguito indicato.

Per piano di autocontrollo si intende l'insieme delle procedure permanenti basate sui principi del sistema HACCP predisposte per iscritto, attuate, mantenute e aggiornate dal titolare del pescaturismo o suo delegato ai sensi dell'art. 5 del Regolamento (CE) n. 852/2004 e della Delib.G.R. 2 febbraio 2012, n. 28.

Le procedure se correttamente applicate consentono di tenere sotto controllo il processo produttivo.

Per procedura si intende il documento scritto, controfirmato dal responsabile, che ne definisce lo scopo e le finalità, l'applicazione, le azioni correttive, la registrazione e la verifica dell'efficacia.

Il Piano di autocontrollo deve comprendere almeno le seguenti procedure:

- a) pulizia e disinfezione;
- b) disinfestazione/derattizzazione;
- c) formazione del personale;
- d) congelazione/scongelo degli alimenti (ove effettuata);
- e) confezionamento sottovuoto degli alimenti (ove effettuato);
- f) igiene e comportamento del personale;
- g) potabilità dell'acqua;
- h) ritiro dal mercato dei prodotti non conformi (ove necessario);
- i) smaltimento sottoprodotti (ove necessario).

Il Piano di autocontrollo deve inoltre consentire la tracciabilità dei prodotti alimentari.

Nelle attività pescaturistiche l'adozione del Manuale di Buona Prassi igienica di categoria approvato ai sensi dei Regolamenti Comunitari è alternativa alla predisposizione del Piano di autocontrollo, fermo restando che dovrà essere mantenuta presso il pescaturismo idonea documentazione al fine di dimostrarne l'effettiva applicazione.

2.2 A supporto dell'attività del pescaturismo è consentita la preparazione a terra, in locali a disposizione dell'imprenditore e appositamente predisposti, di pasti e buffet da somministrare a bordo della nave da pesca.

A. Il suddetto locale potrebbe coincidere con la cucina domestica dell'imprenditore ittico o, in caso di Società o Cooperativa, di uno dei soci. Il locale dovrà comunque possedere i requisiti previsti dalle disposizioni contenute nella normativa vigente e nei

regolamenti edilizi e di igiene per i locali ad uso abitativo; dovranno essere previsti idonei dispositivi atti ad evitare presenza di roditori e di altri animali e insetti.

Il locale cucina non può essere utilizzato come ambiente per la somministrazione dei pasti né per l'esposizione e vendita dei prodotti dell'azienda e deve presentare i seguenti requisiti:

- altezza 2,70 m; superficie non inferiore a 12 mq e comunque correlata al numero dei clienti;
- le pareti devono essere piastrellate, rivestite con materiali consentiti o finemente intonacate e pitturate con vernici lavabili (epossidiche) sino a due metri;
- il pavimento deve essere ben connesso, lavabile, disinfettabile e inclinato verso il tombino a sifone;
- la superficie fenestrata deve essere non inferiore ad 1/8 rispetto alla superficie del pavimento;
- il soffitto deve essere tale che non permetta attecchimento di muffe e caduta di polvere;
- finestre e porte devono essere protette da dispositivi contro gli insetti ed i roditori;
- il lavello deve essere fornito di erogatore d'acqua a comando non manuale né a gomito;
- distributore di sapone e asciugamani a perdere;
- contenitore per rifiuti con comando a pedale;
- cappa sovrastante il punto cottura fornito di aspiratore meccanico;
- tavoli da lavoro con superficie lavabile e armadietti chiusi;
- lavastoviglie, anche di tipo non industriale.

B. L'utilizzo delle cucine per la produzione di alimenti è limitata a un quantitativo settimanale non superiore a 50 chilogrammi per ciascun prodotto proveniente da produzione aziendale.

Le lavorazioni dovranno essere svolte rigorosamente in tempi separati tra di loro e dalla preparazione e cottura dei pasti.

Ogni ciclo di preparazione dovrà essere preceduto e seguito da accurato lavaggio e disinfezione delle superfici, suppellettile ed altra attrezzatura utilizzata.

Gli alimenti possono essere destinati esclusivamente alla somministrazione e alla vendita diretta al consumatore finale.

Articolo 10 *Limiti all'attività di ittiturismo e pescaturismo.*

1. L'apertura dell'attività di ittiturismo non può essere inferiore ai 37 giorni l'anno.

A. Il limite massimo di ospitalità presso l'abitazione dell'operatore ittituristico od in altro locale di cui abbia la disponibilità è rapportato al numero di persone direttamente impiegate nelle attività di pesca, nel rispetto dei criteri indicati nel precedente [art. 5](#) e previste nel seguente articolo e cioè:

B. per chi esercita, l'attività di pesca professionale diretta alla cattura o alla raccolta di organismi acquatici in ambienti marini, salmastri o dolci, può essere concessa un'autorizzazione per l'esercizio dell'attività ittituristica con i seguenti limiti:

b1. in forma singola e con l'ausilio di un pescatore imbarcato, oltre al titolare della licenza di pesca: un numero massimo di 3 (tre) camere e sei posti letto e numero sei coperti per pasto per i soli ospiti alloggiati;

b2. in forma singola e con l'ausilio di fino a tre pescatori imbarcati oltre al titolare della licenza di pesca: un numero massimo di quattro camere e otto posti letto e numero otto coperti per pasto per i soli ospiti alloggiati;

b3. in forma singola e con l'ausilio di oltre tre pescatori imbarcati oltre al titolare della licenza di pesca: un numero massimo di cinque camere e dieci posti letto e numero dieci coperti per pasto per i soli ospiti alloggiati;

Per la determinazione del numero complessivo dei pescatori imbarcati si farà esclusivo riferimento alle risultanze della licenza di pesca di cui all'*art. 4 del D.Lgs. 26 maggio 2004, n. 153*;

C. per chi esercita, in forma associata o societaria, l'attività di pesca professionale diretta alla cattura o alla raccolta di organismi acquatici in ambienti marini, salmastri o dolci, può essere concessa un'autorizzazione per l'esercizio dell'attività itturistica rapportata al numero di persone direttamente impiegate nell'attività di pesca nel limite numerico previsto nelle precedenti lettere b1), b2) e b3);

D. agli esercenti attività commerciali di prodotti ittici derivanti prevalentemente dal diretto esercizio delle attività di cui al comma 1 dell'*art. 4 del decreto legislativo 9 gennaio 2012, n. 4*, tre camere e sei posti letto;

E. agli esercenti attività di acquacoltura può essere concessa un'autorizzazione per l'esercizio dell'attività itturistica con i seguenti limiti: ospitalità fino a 12 camere e 20 posti letto e numero 20 coperti per pasto per i soli ospiti alloggiati. Potranno inoltre essere ospitate persone singole, comitive o gruppi organizzati per il solo consumo dei pasti, con un limite di 20 coperti per pasto ed un massimo di 960 coperti mensili.

2. L'attività di pescaturismo può essere svolta, per tutto l'arco dell'anno ed in condizioni meteomarine favorevoli, anche nei giorni festivi, sia in ore diurne che notturne e, qualora l'escursione superi le 24 ore, con le sistemazioni previste dall'*articolo 8, primo comma, lett. c) del D.M. 5 agosto 2002, n. 218*, non oltre le 6 miglia per le imbarcazioni autorizzate alla pesca costiera locale e non oltre le 20 miglia per le imbarcazioni autorizzate alla pesca costiera ravvicinata, nell'ambito del Compartimento di iscrizione ed in quelli confinanti.

A. Le unità adibite all'esercizio dell'attività di pescaturismo sono obbligate a ricondurre nel porto di partenza le persone imbarcate, ovvero, in caso di necessità, in altro porto del Compartimento.

B. È autorizzato l'imbarco di minori di anni 14 se accompagnati da persona di maggiore età.

C. In sede di rilascio dell'autorizzazione, attenendosi anche alle indicazioni del Registro navale italiano (R.I.N.A.) e degli altri Istituti di classifica autorizzati, la Capitaneria di Porto presso cui è iscritta la nave da pesca fissa il numero di persone imbarcabili, oltre l'equipaggio, in un massimo di 12. Qualora sia ritenuto possibile imbarcare un numero maggiore di 12 persone, tale numero viene fissato in base ad uno specifico piano di sicurezza per l'unità, redatto da tecnico abilitato ed approvato dal Rina o dagli altri istituti di classifica autorizzati e consegnato alla Capitaneria di Porto. Tale piano di sicurezza deve tenere conto in particolare delle dimensioni dell'imbarcazione, delle tabelle di armamento e dei seguenti parametri:

a. Per le imbarcazioni comprese tra le 3 e le 10 tsl, 5 persone imbarcate per ciascun membro dell'equipaggio.

Articolo 11 *Impiego di prodotti aziendali.*

1. I pasti devono essere elaborati con apporto significativo di prodotti derivanti dall'esercizio della attività di pesca e/o acquacoltura da parte dell'imprenditore ittico. A tal fine, deve essere rispettata almeno una delle due condizioni seguenti:

- a) oltre il 60 per cento del totale dei prodotti somministrati deve provenire da aziende ittiche o agricole calabresi; di questi, almeno il 50 per cento (cioè almeno il 30 per cento del totale dei prodotti somministrati) deve provenire dalla propria impresa,
- b) oltre il 60 per cento del totale dei prodotti somministrati deve provenire da aziende ittiche o agricole calabresi e almeno il 25 per cento del totale dei prodotti somministrati deve provenire da cooperative o consorzi di imprese ittiche operanti in ambito locale di cui l'impresa medesima faccia parte.

Gli operatori dell'ittiturismo e del pescaturismo sono tenuti ad esporre al pubblico l'elenco dei principali prodotti alimentari utilizzati con l'indicazione della provenienza e delle tariffe praticate, come previsto all'*articolo 7, lett. b) della L.R. n. 15/2009*.

Articolo 12 *Attività di degustazione - attività didattiche e ricreative.*

1. Le attività di degustazione e le attività didattiche e ricreative di cui al precedente *art. 4*, comma 1 e 2, rientrano nell'attività di ititurismo e pescaturismo quando l'imprenditore ittico che le esercita è inserito nell'elenco regionale dell'ittiturismo e del pescaturismo di cui all'*art. 8 della L.R. n. 15/2009*. L'inserimento in tale Banca dati comporta il rispetto di tutti gli obblighi previsti dalle presenti disposizioni per quanto applicabili al tipo di attività.
 2. L'attività di degustazione consiste nella somministrazione, anche ai fini promozionali, attuata presso la sede aziendale, imbarcazioni o al di fuori di esse, di assaggi di prodotti aziendali preparati in precedenza presso la sede dell'azienda o strutture connesse, ivi compresa la mescita di vini, senza che siano necessarie, al momento della fornitura al consumatore, ulteriori manipolazioni ed elaborazioni se non la porzionatura, il riscaldamento e l'eventuale conservazione refrigerata e senza che ciò si configuri come la somministrazione di un pasto, seppure di ridotta entità.
 3. Le attività didattiche e ricreative sono rivolte in particolare alle scuole, con lezioni tenute dagli imprenditori ittici finalizzate alla valorizzazione degli aspetti socio-culturali delle attività del settore e alla conoscenza dell'ecosistema marino.
 4. Le attività di cui al presente articolo devono essere svolte in luoghi o strutture che si trovino nella disponibilità dell'imprenditore ittico e devono essere previste nel Piano di Attività Aziendale di cui al precedente *art. 6*.
-

Articolo 13 *Trasformazione e vendita dei prodotti.*

1. Alla vendita di prodotti propri, al naturale o comunque trasformati, da parte dell'impresa itturistica e pescaturistica si applicano le disposizioni di cui all'*art. 4, comma 1, lett. g) del D.Lgs. n. 114/1998* e s.m.i.
2. I requisiti obbligatori dei locali di vendita sono definiti dalla normativa vigente, oltre che dai regolamenti comunali d'igiene.
Tra i requisiti obbligatori si rammentano quelli relativi a:

- Locali

Le dimensioni dei locali in cui si trovano i prodotti alimentari devono: consentire un'adeguata pulizia e disinfezione, essere tali da impedire l'accumulo di sporcizia, consentire una corretta prassi igienica, impedendo la contaminazione crociata tra prodotti, ed escludendo agenti esterni di contaminazione quali insetti ed altri animali nocivi.

Nei locali deve esserci adeguata illuminazione ed una corretta aerazione meccanica o naturale. I pavimenti e le pareti devono essere mantenuti in buone condizioni, facili da pulire e disinfettare.

I soffitti devono essere costruiti in modo da evitare, per forma e materiali di rivestimento, l'attecchimento di muffe e l'accumulo di sporcizia. Le finestre e le porte devono essere protette da insetti, roditori (reticelle, zanzariere), e costruite in modo da impedire l'accumulo di sporcizia

- Le attrezzature

I piani di lavoro a contatto con gli alimenti devono essere lisci e lavabili.

Devono essere disponibili attrezzature per l'adeguato immagazzinamento o conservazione degli alimenti. Nel caso di prodotti surgelati o refrigerati deve essere disponibile un frigorifero di capacità adeguata e dotato di termometro di massima e di minima; la conservazione dei prodotti deve avvenire in un congruo numero di scomparti frigoriferi separati pari al numero degli alimenti non omogenei (pesce, molluschi, crostacei, carni, frutta e verdura, pasta fresca, formaggi).

I banchi di generi alimentari devono essere provvisti, sia nella mostra che negli eventuali depositi, di mezzi idonei ad un'adeguata conservazione delle sostanze alimentari, in relazione alla loro natura ed alle loro caratteristiche; gli alimenti devono essere conservati in ambienti refrigerati e riparati dal contatto con la clientela.

3. i prodotti di gastronomia devono essere pur essi conservati a 4°C e riparati dal contatto con la clientela; gli alimenti deperibili con copertura o farciti con panna e crema a base di uova e latte devono essere conservati a temperatura inferiore a 4°C; carne e prodotti carnei devono essere conservati a temperature di 0 - 2°C; latte ed uova a temperatura di 4-6°C.

Articolo 14 *Disposizioni igienico sanitarie per la preparazione e somministrazione degli alimenti.*

La produzione, preparazione, confezionamento e somministrazione di alimenti e bevande nell'ambito delle attività di ittiturismo e pescaturismo sono soggette alle specifiche disposizioni in materia igienico sanitaria contenute nel presente documento.

Articolo 15 *Modalità di apertura.*

1. Le modalità di apertura dell'ittiturismo devono rispettare quanto previsto dalle presenti disposizioni e, comunque, l'apertura dell'attività di ittiturismo non può essere

inferiore a trentasette giorni nell'arco dell'anno solare.

2. Le attività di pescaturismo, di cui al precedente [art. 4](#) comma 2.1, possono essere svolte, per tutto l'arco dell'anno ed in condizioni meteomarine favorevoli, anche nei giorni festivi, sia in ore diurne che notturne e, qualora l'escursione superi le 24 ore, con le sistemazioni previste dall'[articolo 5, primo comma lett. c\) del D.M. 22 giugno 1982](#), non oltre le 6 miglia per le imbarcazioni autorizzate alla pesca costiera locale e non oltre le 20 miglia per le imbarcazioni autorizzate alla pesca costiera ravvicinata, nell'ambito del Compartimento di iscrizione ed in quelli confinanti.

3. I periodi, e se del caso gli orari di apertura al pubblico dell'attività di ittiturismo e pescaturismo, sono lasciati alla libera decisione dell'imprenditore ittico che deve specificarli nel Piano aziendale di attività, purché siano resi pubblici all'ingresso della struttura o nell'area destinata alle specifiche attività. Le eventuali variazioni apportate devono essere comunicate alla Regione ed al Comune competente entro 30 giorni dal loro verificarsi. In mancanza di comunicazione si intendono confermati i dati dell'anno precedente.

Articolo 16 *Obblighi nella gestione dell'attività ittituristica e di pescaturismo.*

1. Fermo restando il rispetto di tutti gli obblighi indicati all'[articolo 7 della L.R. 15/2009](#) e s.m.i., l'imprenditore ittico che intenda svolgere l'attività di ospitalità di cui all'[art. 4](#) delle presenti disposizioni è tenuto a presentare annualmente alla Provincia e al Comune, entro il termine del 31 dicembre, una dichiarazione contenente le tariffe che l'operatore intende praticare per l'anno successivo. In difetto di comunicazione si intendono confermati i prezzi massimi e le caratteristiche funzionali dell'anno precedente. Le suddette tariffe devono essere esposte al pubblico.

2. L'imprenditore ittico è tenuto ad avviare l'attività di ittiturismo o pescaturismo entro 1 anno dalla presentazione della S.C.I.A., dandone comunicazione al Comune. Ove tale termine non venga rispettato, l'imprenditore ittico decade dal diritto di esercitare l'attività ittituristica e di pescaturismo; il Comune deve tempestivamente informarne la Regione per consentire l'aggiornamento dell'elenco regionale dell'ittiturismo e del pescaturismo di cui al successivo [articolo 18](#). Qualora l'imprenditore sia ancora intenzionato ad avviare l'attività di ittiturismo o pescaturismo, è tenuto alla presentazione di una nuova S.C.I.A.

3. Gli operatori delle attività di ittiturismo o pescaturismo sono inoltre tenuti ad esporre, in modo ben visibile, copia della S.C.I.A. di cui al successivo [articolo 17](#).

4. L'imprenditore ittituristico deve altresì provvedere alla comunicazione all'Autorità di Pubblica Sicurezza delle generalità delle persone alloggiate, ai sensi dell'[articolo 109 del Testo Unico delle Leggi di Pubblica Sicurezza](#) (TULPS).

TITOLO III

Funzioni amministrative

Articolo 17 Segnalazione Certificata di Inizio Attività di ittiturismo e pescaturismo.

1. Ai sensi dell'[articolo 3 comma 2 della legge regionale 15/2009](#) e s.m.i., l'esercizio dell'attività di ittiturismo e pescaturismo è subordinato alla presentazione della Segnalazione Certificata di Inizio Attività (S.C.I.A.), di cui all'[art. 19 della legge n. 241/1990](#) e s.m.i., al Comune in cui l'imprenditore ittico intende svolgere l'attività medesima.

2. La S.C.I.A., deve essere corredata dalla seguente documentazione (in duplice copia):

a) Documentazione relativa al possesso dei requisiti d'impresa:

i. Imprenditori singoli:

- dichiarazione sostitutiva del certificato di iscrizione al Registro delle Imprese attestante l'insussistenza di procedure fallimentari;
- dichiarazione sostitutiva del certificato di iscrizione al Registro delle Imprese di Pesca (R.I.P.) aggiornato con l'elenco delle imbarcazioni in armamento;
- dichiarazione sostitutiva del possesso e numero della partita IVA;
- atto di notorietà relativo al possesso della licenza di pesca e/o concessione demaniale marittima per finalità di acquacoltura.

ii. Cooperative/società/consorzi:

- copia conforme all'originale dello statuto e dell'elenco dei soci;
- dichiarazione sostitutiva del certificato di iscrizione al Registro delle Imprese di pesca della Società e/o dei singoli soci imprenditori ittici, aggiornato con l'elenco delle imbarcazioni in armamento;
- atto di notorietà relativo al possesso della licenza di pesca della Società e/o dei singoli soci imprenditori ittici e/o concessione demaniale marittima per finalità di acquacoltura.

In caso di Consorzio di pescatori, lo stesso potrà essere costituito esclusivamente da imprenditori ittici iscritti al Registro Imprese di Pesca (R.I.P.).

b) Dichiarazione sostitutiva di certificazione che attesti:

- di non aver riportato, nell'ultimo triennio, con sentenza passata in giudicato, condanna per uno dei delitti previsti dagli articoli 442, 444, 513, 515 e 517 del codice penale, o per uno dei delitti in materia di igiene e sanità o di frode nella preparazione degli alimenti previsti in leggi speciali;

- che nei propri confronti non sussistono le cause di divieto, decadenza o sospensione di cui all'[art. 67 del D.Lgs. n. 159/2011](#);

- di essere in possesso dei requisiti di cui all'[art. 71 del D.Lgs. n. 59/2010](#), ove applicabile;

- di non essere stati dichiarati delinquenti abituali.

c) Il Piano Aziendale di Attività di cui all'[articolo 6](#), utile alla verifica del rispetto del rapporto di connessione esistente tra attività di pesca e/o di acquacoltura e quella di ittiturismo o pescaturismo, secondo i criteri contenuti nelle presenti disposizioni.

d) Dichiarazione sostitutiva attestante la disponibilità delle strutture (fabbricati o natanti) e/o aree che verranno utilizzate per l'attività di ittiturismo o pescaturismo (atto di proprietà, donazione, contratto di affitto regolarmente registrato, concessione demaniale o altro atto idoneo probante nel caso non si disponga della proprietà degli immobili di cui all'[articolo 7](#)).

e) Documentazione tecnica:

- certificati catastali;
- planimetrie, piante e prospetti con indicazione dei locali e/o aree da destinare all'attività di ittiturismo o di pescaturismo, redatte da tecnico abilitato;

- documentazione fotografica, anche in formato digitale, relativa ai locali e/o aree da destinare ad ospitalità;

- copia delle annotazioni di sicurezza del natante ai fini del servizio pesca in regolare corso di validità;
- copia della documentazione di stabilità (rapporto prova pratica di Stabilità relativa sia al servizio pesca che al servizio pesca turismo) rilasciata dal Rina o da altro organismo di classificazione riconosciuto a livello europeo ai sensi della direttiva 94/57/CE, modificata dalla direttiva 97/58/CE;
- copia delle annotazioni di sicurezza, finalizzate esclusivamente all'esercizio del pescaturismo.

f) Dichiarazione di conformità degli immobili e delle strutture a quanto previsto dalle presenti disposizioni, nonché di avere acquisito, se del caso, i pertinenti titoli edilizi e l'eventuale certificato di agibilità e di rispettare i regolamenti di polizia urbana, le normative igienico-sanitarie, di sicurezza alimentare, regolamenti edilizi e le norme urbanistiche nonché quelle relative alla destinazione d'uso.

g) In caso di somministrazione di alimenti e bevande, dichiarazione sostitutiva attestante l'adempimento dell'obbligo di notifica di inizio attività ai fini della registrazione ai sensi dell'art. 6, Reg. (CE) n. 852/2004, come da prescrizioni della Delib.G.R. 2 febbraio 2012, n. 28.

3. Ai sensi del comma 3 dell'*articolo 19 della legge n. 241/1990* e s.m.i., il Comune competente dovrà, nel termine di sessanta giorni dal ricevimento della S.C.I.A.:

- accertare il possesso e la veridicità dei requisiti dichiarati;
- acquisire da parte della Regione, il parere circa il rispetto, da parte dell'imprenditore ittico, del rapporto di connessione tra le attività di pesca e/o di acquacoltura e quella di ittiturismo o di pescaturismo, sulla base di quanto indicato nel Piano aziendale di attività.

4. Il Comune è tenuto, entro i 5 giorni dalla data di presentazione della S.C.I.A., a trasmetterne copia (con i relativi allegati) alla Regione per l'espressione del parere di cui al precedente comma 3, nonché per la successiva registrazione nell'elenco regionale dell'ittiturismo o pescaturismo.

5. La Regione rilascia il parere di cui al precedente comma 3 entro 10 giorni dal ricevimento della documentazione, di cui al precedente comma 4, da parte del Comune.

6. Nel caso il rapporto di connessione non risulti soddisfatto il Comune segnala all'imprenditore ittico la necessità di procedere al ridimensionamento delle attività proposte e di presentare un nuovo Piano Aziendale di Attività, prevedendo i relativi tempi di presentazione (non inferiori a 30 giorni) senza sospensione dell'attività.

Articolo 18 *Tenuta ed aggiornamento dell'elenco regionale dell'ittiturismo e del pescaturismo.*

1. Gli elenchi regionali, di cui all'*art. 8 della L.R. n. 15/2009*, sono predisposti su supporto informatico ed aggiornati dalla struttura regionale competente in materia di pesca marittima. Gli elenchi contengono dati e informazioni identificativi degli imprenditori ittici nonché gli elementi conoscitivi fondamentali relativi sia all'attività di pesca e/o acquacoltura sia alle attività di ittiturismo e pescaturismo. In particolare, gli stessi riportano:

- a) numero d'ordine progressivo e sigla regionale identificativa dell'imprenditore ittico operatore dell'ittiturismo o pescaturismo, attribuita dalla Regione all'atto dell'inserimento dell'impresa nell'elenco regionale;
- b) dati anagrafici e denominazione dell'impresa;
- c) codice fiscale e partita IVA;
- d) iscrizione al Registro Imprese di Pesca;
- e) nome imbarcazione, numero di targa e numero UE;
- f) ubicazione dell'azienda;
- g) dati catastali degli immobili o delle strutture destinate all'attività di ititurismo o pescaturismo:
 - h) utilizzo di concessioni demaniali;
 - i) per le attività di acquacoltura, parametri di connessione espressi in numero di giornate per ciascuna attività esercitata;
 - j) data di presentazione della S.C.I.A. al Comune di competenza;
 - k) estremi dei provvedimenti amministrativi di variazione, verifica, cancellazione, divieto di prosecuzione o altri provvedimenti;
 - l) descrizione e dati identificativi dell'attività di ititurismo: numero di posti letto (in camere e/o in unità abitative indipendenti), numero massimo di coperti giornalieri, degustazioni, attività didattica-ricreativa, nonché giorni di apertura e periodi di apertura;
 - m) descrizione e dati identificativi dell'attività di pescaturismo: numero massimo di imbarcati autorizzato (distinto tra ospiti ed equipaggio), numero massimo di coperti giornalieri, degustazioni, attività didattica-ricreativa, nonché giorni di apertura e periodi di apertura;
 - n) quanto altro necessario ed utile per l'efficiente gestione dell'elenco regionale.

2. A seguito dell'inserimento nell'elenco, la Regione comunica all'interessato e al Comune la sigla identificativa regionale attribuita nell'elenco regionale.

3. La modifica dei dati contenuti nell'elenco, ovvero la cancellazione, è disposta dalla struttura regionale competente in materia di pesca marittima, su segnalazione del Comune o Capitaneria di Porto, fatto salvo l'esercizio del potere sostitutivo da parte della Regione.

Articolo 19 *Variazioni nell'esercizio dell'attività ittivistica e di Pescaturismo.*

1. Fatto salvo il mantenimento del rapporto di prevalenza e di connessione, tra l'attività ittivistica e quella di acquacoltura, l'imprenditore ittico è tenuto a comunicare al Comune eventuali variazioni, diverse dal cambio di titolarità o la cessazione di attività di cui al successivo [articolo 20](#), entro 30 giorni dalla variazione medesima presentando:

- esaustiva relazione integrativa a variazione del piano aziendale di attività;
- dichiarazione, resa ai sensi del [D.P.R. n. 445/2000](#), della sussistenza dei requisiti e degli adempimenti previsti dalle presenti disposizioni;
- copia della nuova documentazione di cui all'[articolo 17](#) comma 2 relativa alle variazioni intervenute (es. - Atto di notorietà relativo al possesso della licenza di pesca per le nuove imbarcazioni e/o concessione demaniale marittima per finalità di acquacoltura, documentazione tecnica afferente gli immobili ecc.);

2. In caso di variazioni sostanziali, tra cui, a titolo esemplificativo:

- variazioni del numero di imbarcazioni e/o del personale imbarcato nella disponibilità dell'imprenditore ittico;
- variazioni negli immobili adibiti all'attività di ittiturismo o pescaturismo. Si intendono variazioni negli immobili o fabbricati quelle connesse alla capacità ricettiva dei medesimi ivi compresi ampliamenti, riduzioni ovvero diversa localizzazione dell'attività;
- variazioni nei seguenti limiti dell'attività di ittiturismo:
 - a) numero dei posti letto;
 - b) numero dei coperti per la ristorazione;
 - c) numero dei giorni e/o del periodo di apertura dell'attività;
- variazioni nei seguenti limiti dell'attività di pescaturismo:
 - a) numero del personale di equipaggio;
 - b) numero del personale ospite;
- numero dei giorni e/o del periodo di apertura dell'attività;

il Comune, nel termine di 60 giorni dal ricevimento della comunicazione, procede alle verifiche di cui all'[articolo 17](#), comma 3, previa trasmissione alla Regione del nuovo Piano aziendale di attività e della documentazione tecnica allegata necessaria per le verifiche di competenza.

3. Ai fini dell'aggiornamento degli elenchi regionali, il Comune deve comunicare alla Regione ogni variazione intervenuta entro 15 giorni dal ricevimento della relativa comunicazione da parte dell'imprenditore ittico.

4. L'imprenditore ha la possibilità, previa comunicazione al Comune ed alla Regione, di sospendere, per limitato periodo di tempo, le proprie attività di ittiturismo o pescaturismo, fatta salva, per l'ittiturismo, la garanzia di apertura minima annuale di 37 giorni.

Articolo 20 *Cambio titolarità e cessazione dell'attività.*

1. Il trasferimento della titolarità di un'impresa di ittiturismo o pescaturismo è consentito purché il subentrante presenti domanda al Comune, compilando una nuova S.C.I.A. corredata della documentazione prevista all'[art. 17](#) al fine di dimostrare il possesso dei requisiti per l'esercizio dell'attività di ittiturismo o pescaturismo. La variazione avvenuta dovrà, da parte del Comune, essere comunicata alla Regione entro 15 giorni, per gli adempimenti di competenza.

2. Ai fini dell'aggiornamento degli elenchi regionali il trasferimento della titolarità di un'impresa è considerata nuova iscrizione. L'attività associata all'imprenditore ittico cedente verrà considerata cessata.

3. In ogni caso, l'imprenditore ittico che cessi la propria attività è tenuto a darne comunicazione alla Regione ed al Comune entro 30 giorni dalla cessazione.

Articolo 21 *Vigilanza e controllo.*

1. Fatta eccezione per le verifiche di competenza della Regione di cui all'*articolo 9 della L.R. n. 15/2009*, la vigilanza ed il controllo sull'osservanza delle presenti disposizioni e delle norme di legge, sono esercitate dai Comuni interessati, dalle Capitanerie di porto, nonché dagli altri soggetti titolati dalle norme vigenti, ai sensi del medesimo *articolo 9 della L.R. n. 15/2009*.

2. I Comuni sono tenuti, ai sensi dell'*articolo 9 della L.R. n. 15/2009*, a trasmettere alla Regione una dettagliata relazione che evidenzi l'attività di controllo svolta, entro il 31 dicembre di ogni anno. In caso di mancato adempimento dei compiti di controllo attribuiti al Comune la Regione esercita il potere sostitutivo.

TITOLO IV

Disposizioni finali

Articolo 22 *Disposizioni finali.*

1. Alla predisposizione dei modelli di domande, dichiarazioni ed ogni altro documento necessario alle esigenze di funzionamento delle presenti disposizioni, provvedono direttamente le strutture regionali e comunali responsabili dei procedimenti amministrativi.

2. La definizione e perimetrazione territoriale dei borghi marinari e delle aree costiere ove consentire l'insediamento delle attività ittituristiche, è affidata ai Comuni nel rispetto della citata *L. 14 settembre 2011, n. 148* e ai sensi della lett. i) dell'*art. 6 della L.R. 30 aprile 2009, n. 15*.

3. I contributi e/o le agevolazioni sono concesse con le modalità e le procedure contenuti nei relativi bandi di attuazione delle politiche comunitarie di settore.

Allegato 1

Elementi di calcolo per la verifica del rispetto del rapporto di connessione tra attività principale di acquacoltura ed ittiturismo

1. Limiti all'Attività d'Ittiturismo

Tabella A - Limiti all'attività d'ittiturismo.

Posti letto in camere/unità abitative	Coperti a pasto (servizio al tavolo)	Coperti al giorno (servizio al tavolo)	Giornate minime annue apertura
10	10	20	37

Le giornate lavorative dedicate alle attività principale (acquacoltura) devono essere superiori a quelle dedicate alle attività di ittiturismo.

2. Calcolo delle Giornate Lavorative per l'Attività Principale

ACQUACOLTURA

Le Giornate lavorative Annuе dedicate all'attività Principale (GAP_{tot}) si calcolano applicando la formula sottostante a ciascuna degli impianti di cui è titolare l'imprenditore ittico e successivamente sommando tra loro i risultati ottenuti:

$$GAP_n \text{ (giorni)} = GL_{CCNL} \times NO_p$$

dove:

GL_{CCNL} = Giornate Lavorative annue per Operatore, come riportate nella successiva tabella B.

NO_p = Numero Operatori per impianto

$GAP_1, 2, \dots, n$ = Giornate Annuе attività Principale per impianto

quindi

$$GAP_{tot} \text{ (giorni)} = GAP_1 + GAP_2 + \dots + \dots + GAP_n$$

GAP_{tot} = Giornate Annuе attività Principale totali

Tabella B - Giornate Lavorative annue per operatore ACQUACOLTURA

Attività di acquacoltura	Giornate Lavorative annue per operatore
mitilicoltura	276
Itticoltura (in mare ed in acque dolci)	276

3. CALCOLO DELLE GIORNATE LAVORATIVE PER LE ATTIVITÀ D'ITTITURISMO

Per il calcolo analitico delle Giornate lavorative necessarie per l'esercizio delle tipologie di Attività di Ittiturismo (GAI_{tot}) richieste dall'imprenditore, si procede sommando le Giornate lavorative Annuе necessarie per ciascuna attività Ittituristica (GAI_n), calcolate con la seguente formula

$$GAI_n \text{ (giorni)} = nUR/Par_n \times G_n$$

$G_1, 2, \dots, n$ = Giornate annue di svolgimento della specifica attività $1, 2, \dots, n$

nUR = Numero Unità di Riferimento (posti letto, pasti, degustazioni, etc.)

$Par_1, 2, \dots, n$ = (vedi tabella C)

$GAI_1, 2, \dots, n$ = Giornate lavorative Annuе per Attività Ittituristica (giorni)

quindi

$$GAI_{tot} \text{ (giorni)} = GAI_1 + GAI_2 + \dots + \dots + GAI_n$$

GAI_{tot} = Giornate lavorative Annuе per Ittiturismo

Tabella C - Tempo lavoro connesso all'attività di ittiturismo

Attività	Unità di Riferimento (UR)	Parametro (Par_n) <i>1 giornata lavorativa ogni:</i>
Ospitalità in camera letto	posto letto	26 posti-letto
Ospitalità in unità abitative	posto letto	35 posti-letto

Ristorazione per la cucina	coperto	30 coperti
Ristorazione per la sala	coperto	25 coperti
Take away	piatto	45 piatti
Degustazione	momento degustativo	14 momenti degustativi guidati
Didattica	persone ricevute	25 persone ricevute

4. ESEMPI DI CALCOLO

Esempio 1 Calcolo giornate attività d'ittiturismo:

1. Ittiturismo aperto per 150 giorni/anno
2. 40 coperti a pasto (*servizio al tavolo*) pranzo e cena
3. 10 posti letto in camere (*solo 90 giorni all'anno*)
4. 30 momenti degustativi
5. incontri didattici per 250 persone

$$\text{GAI ristorazione cucina} = 80/30 \times 150 = 400 \text{ giorni}$$

$$\text{GAI ristorazione sala} = 80/25 \times 150 = 480 \text{ giorni}$$

$$\text{GAI ospitalità camere} = 10/26 \times 90 = 34,6 \text{ giorni}$$

$$\text{GAI degustazioni} = 30/14 = 2,1 \text{ giorni}$$

$$\text{GAI didattica} = 250/25 = 10 \text{ giorni}$$

$$\text{GAI}_{\text{tot}} = 926,7 \text{ giorni}$$

L'ammontare delle giornate lavorative annue dedicate all'attività d'ittiturismo dovranno risultare inferiori a quelle necessarie per l'espletamento dell'attività di acquacoltura, pertanto:

Esempio 2 Ittiturismo, riduzione giornate di apertura:

1. Ittiturismo aperto per 132 giorni/anno
2. 40 coperti a pasto (*servizio al tavolo*) pranzo e cena
3. 10 posti letto in camere (*solo 90 giorni all'anno*)
4. 30 momenti degustativi
5. incontri didattici per 250 persone

$$\text{GAI ristorazione cucina} = 80/30 \times 132 = 352 \text{ giorni}$$

$$\text{GAI ristorazione sala} = 80/25 \times 132 = 422 \text{ giorni}$$

$$\text{GAI ospitalità camere} = 10/26 \times 90 = 34,6 \text{ giorni}$$

$$\text{GAI degustazioni} = 30/14 = 2,1 \text{ giorni}$$

$$\text{GAI didattica} = 250/25 = 10 \text{ giorni}$$

$$GAI_{tot} = 821 \text{ giorni}$$

Esempio 3 Ittiturismo, riduzione coperti e attività accessorie:

1. Ittiturismo aperto per 150 giorni/anno
2. 35 coperti a pasto (*servizio al tavolo*) pranzo e cena
3. 10 posti letto in camere (*solo 90 giorni all'anno*)
4. 10 momenti degustativi
5. incontri didattici per 150 persone

$$GAI \text{ ristorazione cucina} = 70/30 \times 150 = 350 \text{ giorni}$$

$$GAI \text{ ristorazione sala} = 70/25 \times 150 = 420 \text{ giorni}$$

$$GAI \text{ ospitalità camere} = 10/26 \times 90 = 34,6 \text{ giorni}$$

$$GAI \text{ degustazioni} = 10/14 = 0,71 \text{ giorni}$$

$$GAI \text{ didattica} = 150/25$$

$$GAI_{tot} = 811 \text{ giorni}$$

GLOSSARIO

1. Ai fini delle presenti disposizioni attuative si applicano le seguenti definizioni ⁽²⁾ :

a. **"alimento"** o **"prodotto alimentare"** qualsiasi sostanza o prodotto trasformato, parzialmente trasformato o non trasformato, destinato ad essere ingerito, o di cui si prevede ragionevolmente che possa essere ingerito, da esseri umani. Sono comprese le bevande, le gomme da masticare e qualsiasi sostanza, compresa l'acqua, intenzionalmente incorporata negli alimenti nel corso della loro produzione, preparazione o trattamento. Esso include l'acqua nei punti in cui i valori devono essere rispettati come stabilito all'articolo 6 della direttiva 98/83/CE e fatti salvi i requisiti delle [direttive 80/778/CEE 98/83/CE](#);

b. **"legislazione alimentare"**, le leggi, i regolamenti e le disposizioni amministrative riguardanti gli alimenti in generale, e la sicurezza degli alimenti in particolare, sia nella Comunità che a livello nazionale; sono incluse tutte le fasi di produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti e anche dei mangimi prodotti per gli animali destinati alla produzione alimentare o ad essi somministrati;

c. **"rischio"**, funzione della probabilità e della gravità di un effetto nocivo per la salute, conseguente alla presenza di un pericolo;

d. **"pericolo"** o **"elemento di pericolo"**, agente biologico, chimico o fisico contenuto in un alimento o mangime, o condizione in cui un alimento o un mangime si trova, in grado di provocare un effetto nocivo sulla salute

e. **"fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione"**, qualsiasi fase, importazione compresa, a partire dalla produzione primaria di un alimento inclusa fino al magazzinaggio, al trasporto, alla vendita o erogazione al consumatore

finale inclusi e, ove pertinente, l'importazione, la produzione, la lavorazione, il magazzinaggio, il trasporto, la distribuzione, la vendita e l'erogazione dei mangimi;

f. **"produzione primaria"**, tutte le fasi della produzione, dell'allevamento o della coltivazione dei prodotti primari, compresi il raccolto, la mungitura e la produzione zootecnica precedente la macellazione e comprese la caccia e la pesca e la raccolta di prodotti selvatici;

g. **"consumatore finale"**, il consumatore finale di un prodotto alimentare che non utilizzi tale prodotto nell'ambito di un'operazione o attività di un'impresa del settore alimentare

h. **"molluschi bivalvi"**: i molluschi lamellibranchi filtratori;

i. **"produttore di molluschi bivalvi"**: la persona fisica o giuridica che raccoglie molluschi bivalvi vivi con qualsiasi mezzo in una zona di raccolta allo scopo di trattarli e immetterli sul mercato;

j. **"prodotti della pesca"**: tutti gli animali marini o di acqua dolce (ad eccezione dei molluschi bivalvi vivi, echinodermi vivi, tunicati vivi e gasteropodi marini vivi e di tutti i mammiferi, rettili e rane), selvatici o di allevamento, e tutte le forme, parti e prodotti commestibili di tali animali;

k. **"prodotti della pesca freschi"**: i prodotti della pesca non trasformati, interi o preparati, compresi i prodotti imballati sotto vuoto o in atmosfera modificata che, ai fini della conservazione, non hanno subito alcun trattamento diverso dalla refrigerazione, inteso a garantirne la conservazione;

l. **"prodotti della pesca preparati"**: i prodotti della pesca non trasformati sottoposti ad una operazione che ne abbia modificato l'integrità anatomica, quali l'eviscerazione, la decapitazione, l'affettatura, la sfilettatura e la tritatura;

m. **"prodotti della pesca trasformati"**: i prodotti trasformati risultanti dalla trasformazione di prodotti della pesca o dall'ulteriore trasformazione di detti prodotti trasformati;

n. **"prodotti d'origine animale"**:

- alimenti di origine animale, compresi il miele e il sangue;

- molluschi bivalvi vivi, echinodermi vivi, tunicati vivi e gasteropodi marini vivi destinati al consumo umano;

- altri animali destinati ad essere forniti vivi al consumatore finale, che vanno trattati conformemente a tale utilizzo;

o. **"contaminazione"**: la presenza o l'introduzione di un pericolo;

p. **"acqua potabile"**: l'acqua rispondente ai requisiti minimi fissati nella direttiva 98/83/CE del Consiglio, del 3 novembre 1998 recepita con il [D.Lgs. 2 febbraio 2001, n. 31](#) e s.m.i., sulla qualità delle acque destinate al consumo umano;

q. **"confezionamento"**: il collocamento di un prodotto alimentare in un involucro o contenitore posti a diretto contatto con il prodotto alimentare in questione, nonché detto involucro o contenitore;

r. **"imballaggio"**: il collocamento di uno o più prodotti alimentari confezionati in un secondo contenitore, nonché detto secondo contenitore;

s. **"commercio al dettaglio"**: la movimentazione e/o trasformazione degli alimenti e il loro stoccaggio nel punto di vendita o di consegna al consumatore finale, compresi i terminali di distribuzione, gli esercizi di ristorazione, le mense di aziende e istituzioni, i ristoranti e altre strutture di ristorazione analoghe, i negozi, i centri di distribuzione per supermercati e i punti vendita all'ingrosso";

t. **"livello (ambito) locale"**: viene ad essere identificato nel territorio della Provincia in cui insiste l'azienda e nel territorio delle Province contermini, ciò al fine di non penalizzare le aziende che si dovessero trovare al confine di una unità territoriale e che sarebbero quindi naturalmente portate a vendere i propri prodotti anche nel territorio amministrativo confinante.

u. **"analisi dei pericoli e punti critici di controllo"**: gli operatori del settore alimentare devono predisporre, attuare e mantenere una o più procedure permanenti basate sui principi del sistema HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point - Analisi dei pericoli e controllo dei punti critici). Le procedure devono prevedere l'identificazione dei pericoli del processo produttivo/operativo, la loro valutazione in relazione alla natura e dimensioni dell'impresa e l'adozione di misure idonee a prevenirli e controllarli. Tali procedure devono essere documentate e registrate al fine di dimostrare l'effettiva applicazione delle misure previste per il controllo dei pericoli per l'alimento. Tali atti devono essere aggiornati in presenza di variazioni del processo produttivo.

v. **"degustazione"**: consiste nella somministrazione, anche ai fini promozionali, attuata presso la sede aziendale o al di fuori di essa, di assaggi di prodotti aziendali preparati in precedenza presso la sede dell'azienda, ivi compresa la miscita di vini, senza che siano necessarie, al momento della fornitura al consumatore, ulteriori manipolazioni ed elaborazioni se non la porzionatura, il riscaldamento e l'eventuale conservazione refrigerata e senza che ciò si configuri come la somministrazione di un pasto, seppure di ridotta entità.

Il presente regolamento sarà pubblicato nel Bollettino Ufficiale della Regione.

È fatto obbligo a chiunque spetti di osservarlo e farlo osservare come regolamento della Regione Calabria.

(2) Definizioni tratte da: Reg. (CE) n. 178/2002, Reg. (CE) n. 852/2004, Reg. (CE) n. 853/2004.